

Selasa, November 03, 2015

[MENGENAI KAMI](#) | [PENYELIDIKAN](#) | [AKADEMIK](#) | [JARINGAN](#) | [ANTARABANGSA](#) | [KEHIDUPAN KAMPUS](#) | [PERKHIDMATAN](#)
 | [A-](#) | [A](#) | [A+](#) | [EN](#) | [RU](#) | [AR](#)

BERITA »

UPM raih tiga pingat emas, tiga perak dan Anugerah Khas di Bioinnovation Awards

Oleh Hafiza Hussin



Prof. Madya Dr. Nazlina bersama Timbalan Pengarah Bahagian Promosi dan Pemasaran Inovasi, Dr. Mohamad Fakri Zaky Ja'afar, menunjukkan inovasi Utilizing Sago Waste as a Natural Ecopaste in Textile Prints yang telah berjaya menambat hati juri.

KUALA LUMPUR, 3 Sept - Produk penyelidikan Prof. Madya Dr. Nazlina Shaari dari Jabatan Rekabentuk Industri, Fakulti Rekabentuk dan Senibina, *Utilizing Sago Waste as a Natural Ecopaste in Textile Prints* meraih pingat emas dan Anugerah Khas, "Biotechnology Innovation of the Year" di *Bioinnovation Awards* baru-baru ini.

Beliau menerima wang RM2,000.

Penyelidikan itu merupakan inovasi baharu dalam industri percetakan batik bagi menggantikan lilin paraffin semasa mencanting dan mencetak batik, yang bertujuan menggantikan bahan di dalam proses pembuatan batik kepada yang lebih selamat dan mesra alam.

Produk inovasi ECOPASTE adalah formula pemekat yang menggunakan bahan asli dari alam iaitu hampas sago serta air limbah sago yang dihasilkan dalam bentuk serbuk bagi memudahkan proses bancuhan dan senang untuk disimpan berbanding produk cetakan sedia ada.



Para pemenang bersama Presiden MARS, Dr. Wan Mashol W. Zin

Secara keseluruhannya, lima penyelidik UPM berjaya membawa pulang tiga pingat emas, tiga pingat perak dan satu Anugerah Khas pada majlis anugerah itu.

BioInnovation Awards diadakan bersempena pameran inovasi Pharma + Bio Asia 2015 yang dianjurkan oleh Malaysian Association of Research Scientist (MARS) dan Professional Trade Exhibition and Meeting Planners (PROTEMP) dari 2 hingga 4 September lalu di KLCC.

Ia bertujuan memberi inspirasi inovasi dalam bidang bioteknologi serta sebagai penghargaan kepada pencapaian individu dan organisasi dalam usaha membangunkan idea dalam bidang berkenaan.

Prof. Dr. Raja Noor Zaliha Raja Abd. Rahman dari Pusat Penyelidikan Teknologi Enzim dan Mikrob, Fakulti Bioteknologi dan Sains Biomolekul juga memenangi pingat emas dengan inovasi *Thermostable Organic Solvent-tolerant Protease*.

Protease adalah sejenis enzim penting di dalam perindustrian kerana sifatnya yang tahan haba, toleran kepada pelarut organik dan mempunyai ketahanan terhadap kemanisan yang tinggi. Enzim ini antara lain dapat diaplikasikan di dalam makanan, minuman dan serbuk pencuci.

Turut memenangi pingat emas ialah Prof. Madya Dr. Md. Sabri Mohd Yusoff dari Fakulti Perubatan Veterinar dengan inovasi *Feed-based Recombinant Vaccine*, iaitu vaksin untuk penyakit *streptococcosis* yang disebabkan oleh bakteria *Streptococcus agalactiae* yang kebiasaannya menyerang ikan air tawar.

Sementara itu, Dr. Fakhru Zaman Rokhani dari Institut Penyelidikan Produk Halal memenangi pingat perak dengan inovasi *Lard Detection based on Impedance spectroscopy*, iaitu kit untuk menganalisis kandungan lemak khinzir (lard) daripada kandungan lemak atau minyak.

la adalah cara kedua untuk mengesan kewujudan lemak khinzir selain menggunakan inisiatif DNA sebagai bahan untuk mengesan lemak khinzir.



Prof. Madya Dr. Rosnah memberi penerangan produk semasa sesi penghakiman

Prof. Madya Dr. Rosnah Shamsudin dari Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Kejuruteraan pula membawa pulang dua pingat perak dengan produk *Drupe Dehusker* dan *Sesame Cracker Machine*.

Drupe Dehusker adalah mesin yang direkabentuk khas untuk memisahkan sabut dari tempurung atau biji buah-buahan manakala *Sesame Cracker Machine* adalah mesin membuat kuih bijan dengan menggunakan inovasi penyelidikan terbaharu.

Semua produk dari UPM yang menyertai pertandingan inovasi itu telah mempunyai paten. UPM mempunyai 1,800 penyelidikan yang telah mendapat perlindungan harta intelek dan kebanyakan daripadanya telah bersedia untuk pengkomersilan bersama pihak industri.